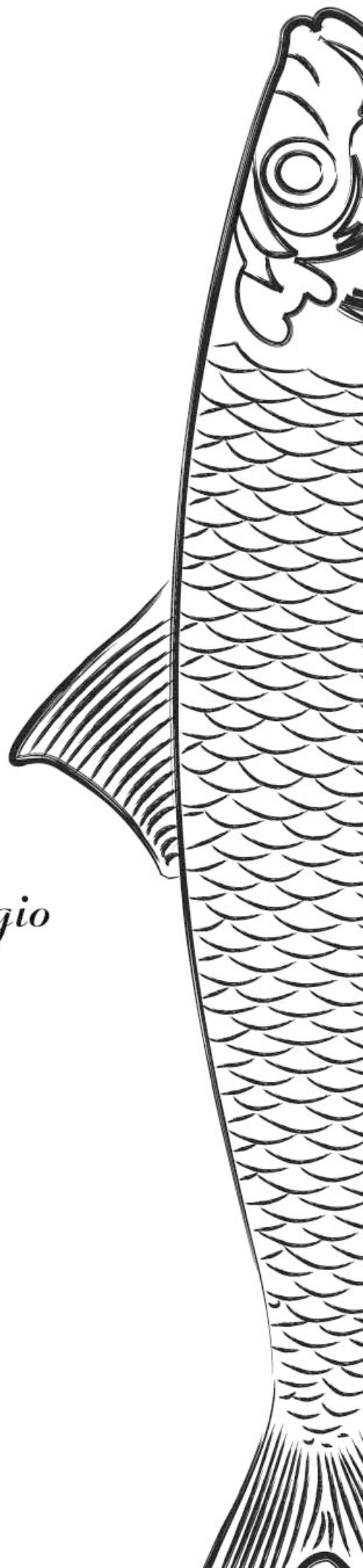


L'Orsteria dell'Orologio



Menù Degustazione

Menù 7 portate (da 1 a 14)
50 euro

Menù 10 portate (da 1 a 14)
60 euro



Gli Antipasti

Selezione di Antipasti crudi e cotti (da 1 a 14)
- 7 portate - **35** euro

Selezione di Antipasti

Il crudo dell'Orologio (da 1 a 14)
- 7 portate - **35** euro

Il crudo olio e sale (2,4,14)
35 euro

I cotti dell'Orologio (da 1 a 14)
- 7 portate - **35** euro

Il cestino di pane fatto in casa e assaggio d'olio extravergine d'oliva "Quattrociocchi" 3,00€

L' Osteria dell'Orologio



I Cotti

Polpo glassato con agretti e peperoni (3,5,6,10,11)

16 euro

Caesar salad di palamita (3,4,5,7)

16 euro

Variazione di baccalà e carciofi (4,5,7)

16 euro

Seppie e piselli (7,9,14)

16 euro



I Crudi

Gambero rosso, ghiacciata di foie grass,
lattuga romana e bagna cauda (2,5,7)

18 euro

Ombrina in zuppetta di pomodoro e fragola
con latte di bufala e cetriolo marinato (1,4,7)

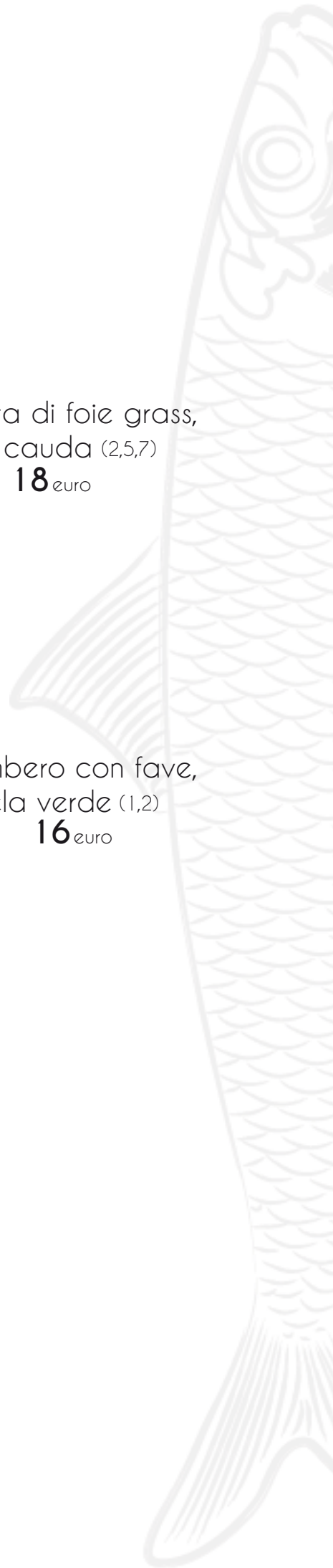
16 euro

Battuto di gambero con fave,
avocado e mela verde (1,2)

16 euro

Shabu shabu di tonno in consommè
di carne orientale (4,6,9)

16 euro



Le Paste

Trenetta "Mancini" con aglio nero, lupini,
crudo di gamberi e coriandolo (1,2,4,9,15)

16 euro

Pasta mista "Gentile" con cozze, fagioli
e pesce di fondale (1,4,9)

16 euro

Spaghettoni, acqua di pomodoro, fave,
calamaretti, vongole e bottarga (1,9,14)

16 euro

Tortello di arzilla alla vignarola
con topinambur e guancialetto croccante (1,3,4,9)

16 euro

Raviolo di granchio con brodo speziato
al latte di cocco, asparagi e manioca (1,2,3,9)

16 euro

Risotto alle ortiche, burro acido
e crudo di gamberi rossi* (1,2,3,9)

*per tutto il tavolo

18 euro

La mezza porzione al costo di 10,00 euro

L' Osteria dell'Orologio

I Secondi

Ricciola scottata , salsa alla cacciatora e patate (2,4,5,7,9)
22 euro

Mazzancolla, sedano rapa e curry (1,2,3,9)
22 euro

Guazzetto di pesce, verdure croccanti e frisella (1,2,4,9,14)
22 euro

Calamaro croccante al parmigiano,
piselli, rapa e liquirizia (6,7,14)
22 euro

Tonno in panura al tè nero con bieta,
latte di bufala e nespole (1,4,6,7)
22 euro

Crostacei, molluschi e pesce fritto o alla griglia* (1,2,4,5,14)
22 euro

La mezza porzione al costo di 12,00 euro

**IN CASO DI MANCATA REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO FRESCO, IL CALAMARO POTREBBE ESSERE SURGELATO.*

**Al fine di preservare le qualità organolettiche del pescato, i nostri prodotti subiscono un procedimento di abbattimento a temperatura negativa (a norma di legge)*

I Dolci

Cioccolato bianco, fragole, Campari e cocco (1,3,7,8)
8 euro

Bavarese di cioccolato al latte, arachidi,
caramello e sale di Maldon (1,3,5,7,8)
8 euro

Mousse alla nocciola,
con crumble di liquirizia e limone (1,3,5,7,8)
8 euro

Ricotta, pere al vino e frolla al pistacchio (1,3,5,7,8)
8 euro

Tortino di carote con crema inglese alla camomilla
e sorbetto d'arancio (1,3,5,7,8)
8 euro

Madeleine al caffè, mascarpone e cacao (1,3,5,7,8)
8 euro



Allergeni · Allergen · Allergène

- IT** “**Caro cliente**, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo pronti per consigliarti nel migliore dei modi.”.
- EN** “**Dear customer**, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”.
- DE** “**Lieber Besucher/Kunden**, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten”
- FR** “**Cher client**, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e i prodotti derivati - *Cereals containing gluten*
- 2 Crostacei e prodotti derivati - *Crustaceans*
- 3 Uova e prodotti derivati - *Eggs*
- 4 Pesce e prodotti derivati - *Fish*
- 5 Arachidi e prodotti derivati - *Peanuts*
- 6 Soia e prodotti derivati - *Soybeans*
- 7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) - *Milk*
- 8 Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati - *Nuts*
- 9 Sedano e prodotti derivati - *Celery*
- 10 Senape e prodotti derivati - *Mustard*
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati - *Sesame*
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espresso come SO₂ - *Sulphure dioxide and sulphites at levels above 10mg/kg 10 mg/ litre*
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino - *Lupin*
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi - *Molluscs*